

Profession : chasseur de trésors

Caviar Alexandre, c'est une boutique en ligne de produits de bouche d'exception développée par un Thudinien. Rencontre.

THUIN

Alexandre Ots est chasseur de trésors – trésors gastronomiques s'entend. Son job : mettre au jour des produits d'exception qu'il vend dans sa boutique en ligne, Caviar Alexandre. Car il a associé son prénom au summum du raffinement. « C'est en pleine crise du Covid que j'ai décidé de changer de vie », raconte le Thudinien installé dans une villa cosy des Waibes. Avant, il officiait dans une étude d'huissiers après un master en droit à l'ULB.

« Mais je ne m'y sentais plus épanoui. Alors, j'ai fait le choix de me consacrer à 100 % à ma passion. J'ai été éduqué dans la culture de la bonne chère », confie-t-il.

L'amour du goût, en famille

« Mon père était fou de cuisine, il nous préparait des plats succulents, nous faisait découvrir le meilleur de la table. Avec lui, la route des vacances était prétexte à des étapes dans des triples étoiles : Jacques Pic à Valence, l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence et même El Bulli, chez Adria Ferran, promu meilleur restaurant du monde à Roses. Il y a eu mon beau-père aussi. C'est lui qui m'a éveillé à la dégustation des caviars. » Avec ses parents, Alexandre flâne sur les marchés artisanaux, part à la rencontre des producteurs, découvre l'âme des terroirs.

Ainsi, la vocation est-elle née. En 2021, son projet s'est concrétisé. Caviar Alexandre, ce n'est toutefois pas seulement une



Alexandre Ots a quitté son job d'huissier pour vivre sa passion des produits d'exception.

histoire de famille, c'est une histoire d'amour. « Partager le meilleur avec mes clients, débusquer l'excellence : c'est mon quotidien. J'ai ainsi opéré une sélection rigoureuse de fournisseurs en caviars, truffes, foies gras, saumons fumés, morilles, charcuteries, fromages fins et spécialités d'épicerie. Le meilleur de la terre et de la mer. »

Qualité et proximité

Pour tout ça, une seule exigence : la qualité. Avec la traçabilité, la proximité

et l'expertise. « Ce qui ne veut pas dire que c'est cher. Dans le caviar que je commercialise sous ma propre marque par exemple, j'ai une entrée de gamme à 28 euros les 20 grammes, ce qui constitue un rapport quasiment imbattable. Idem pour le foie gras mi-cuit que je fais préparer artisanalement suivant une recette personnelle, avec une pointe d'Armagnac. »

Des coups de cœur et de l'exception

Jambon espagnol ou italien, parmesan de vache rouge, saumon écossais ou norvégien : « Avec moi, ça marche au coup de cœur. Mon catalogue compte aujourd'hui quelque 200 produits, dont la plupart en AOC ou AOP. J'ai visité grand nombre des artisans qui les fabriquent, pour découvrir leurs méthodes de travail, prendre la mesure de leur passion. Certains produits sont rares, pour ne pas dire rarissimes comme la célèbre chartreuse verte de Voiron, fabriquée en série limitée par des moines. La variété VEP comme Vieillessement Exceptionnellement Prolongé n'est produite qu'à 50 exemplaires par an et j'en détiens une vingtaine de bouteilles : c'est vous dire quels trésors je possède dans ma cave. »

Du terroir au comptoir

Les produits frais sont importés en direct. Et en express. « En saison, les truffes noires d'hiver sont réceptionnées à J + 1. Mes clients reçoivent ainsi des tubercules récoltés quelques heures plus tôt : je pense être l'un des seuls à offrir ce service en Belgique ! »

DIDIER ALBIN

» Infos et boutique en ligne sur caviaralexandre.com



Le jeune entrepreneur propose des sélections rigoureuses de mets raffinés.